IHI ジャー炊飯器

# カンタンご使用ガイド

詳しくは「取扱説明書」をご覧ください。 → P.○○ このマークは「取扱説明書」の記載 ページです。

### ではんの炊きかた → P.12~17 予約炊飯をする場合 → P.18 浸し炊飯をする場合 → P.19

**付属の計量カップでお米を計量する**(付属の白米用・無洗米用計量カップを使い分ける)

2 お米を研ぐ

- 😮 炊きかたに合った水位目盛で水加減をする
- 4 内がまを本体にセットする
- ⑤ ふたを閉める(「カチッ」と音がするまで確実に閉める)



6 \*\* でお米の種類を選択して、 (編) で炊きかたを選択する

### お米と帰るの選択方法

無洗米

● お\* と (震) は、押すごとに下図の順に切り替わります。

白米

お米 でお米の種類 を選択して

ふ炊お保保

玄米

<u>ゲュー</u> で炊きかた を選択する

●印の付いたメニューは少量炊飯コース対応メニューです。

●少量のごはん (1.0Lタイプ:2カップまで、1.8Lタイプ:3カップまで) を炊くときは「少量炊飯」コースをおすすめします。上の図の●印が対応メニューです。 (25元) を押してください。 (一度設定すると記憶されます)

7

おすすめ

欠飯 東加熱 を押す

メロディー(ブザー)が鳴ったら炊飯終了、自動的に保温になります

## 選ぶお米と炊きかたの使い分け(白米·無洗米の場合)

→ P.14、15

(発芽玄米、玄米 (分づき米)、麦ごはん、もち米 (おこわ) の場合) → P.16、17

発芽玄米

こんなときに 選ぶお米と炊きかた 使う水位線 少量炊飯 (炊飯中)が点灯しま圧力のかかる炊飯メニ 標準的な炊飯に ふつう ●新米を炊くときは、「極上 硬」を選んで炊いてください。 標準な硬さに 極上 設定 水分の多い新米を、ベタつき よりねばり・ でき 甘みを引き を抑えて炊き上げます。 が点灯します ます 少し硬めに、新米に 極上硬 出したい 白米 ●圧力がかかる炊飯メニュー ときに 白米 無洗米 は炊飯中圧力が点灯します。 少し軟らかめに 極上軟 無洗米 保温になると圧力は消灯し 短時間で炊飯したいときに 快速 ます。 設定 ●「少量炊飯」 コースは、ごはん 炊込み(具を入れた)ごはんに 炊込み でき の煮くずれを抑えて、ふっく ません ら炊き上げます。 おかゆ(全がゆ)に おかゆ おかゆ

## 圧力式炊飯器だから

### ふたの操作は 確実に

- ●ふたの前方中央部(手前側)を、ゆっくり押して「カチッ」と音がするまで確実に閉めてください。圧力式は密閉度が高く、空気が抜けにくいため、ふたを勢いよく閉めると閉まりません。
- ●炊飯後、ふたが開くのに少し時間がかかることがあります。

### 炊飯中に **ふたを開けない**

- ●炊飯中にふたを開けないでください。(やけどのおそれ)
- ●ふたをやむを得ず開けるときは、「切」ボタンを押して炊飯を中止し、点滅している<br/>
  正力の表示が消えてから(約30秒後)、ふたを開けてください。

#### 水加減は **水位目盛を守って**

#### 炊飯中に **勢いよく蒸気がでます**

- ■蒸気を閉じ込めて、圧力をかけるため、圧力を抜くときに勢いよく 蒸気が出ます。炊飯中は蒸気口に手や顔を近づけないでください。
- ●壁や家具に蒸気が当たらないように設置してください。

炊飯直後にふたを開けると **つゆがたれることがあります**  ●圧力式で蒸気が抜けにくいため、炊飯直後にふたを開けるとつゆがたれることがありますが、異常ではありません。 つゆが気になる場合 → P.26

# お困りのときは → P.27~32

修理を依頼される前に次の点および取扱説明書「お困りのときは」をもう一度お調べください。

#### こんなときは

#### ここを確認

ごはんが軟らかい、ベタつく、 硬い、芯がある、生煮え

- ●炊き上がったごはんは、すぐにほぐします。
- ●お米の量は付属の計量カップで計り、メニューごとの「炊飯できる量」を越えないようにしてください。 → P.12、27

保温でごはんが乾燥する、 黄変する 長時間の保温や再加熱の繰り返しは、におい・黄変が発生します。異常ではありません。

- ●蒸気キャップ、ふた加熱板は忘れずに取り付けて保温します。
- ●白米は、すすぎ水がきれいになるまですすぎます。→ P.12、20、21、30

炊飯中に音がする

炊飯中など使用時には次のような音がしますが、異常ではありません。

- ●「カチッ」と音がするのは圧力調整装置の動作音です。
- ●「ブーン」と音がするのは冷却ファンの回転音です。
- ●「ジー | または「カチッ | と音がするのは内がまのIH加熱音です。

→ P.31

炊飯中にふきこぼれる

- ●多めの水加減は、水位目盛の2mm上までにします。
- ●お米の量は付属の計量カップで計ります。

→ P.12,28



#### 食材がとび出したり、湯がふき出したり、 突然ふたが開いてやけどのおそれ

- ●取扱説明書·料理集に記載の炊飯以外の用途には 使わない 次のような料理には使わない
  - ■ねりもの(はんぺんなど)や豆類、麺類などの 加熱中にふくらむ料理
  - ●急激にあわの出る「重そう」などを使う料理
  - ●多量の油を入れる料理
  - 「カレー」 や 「シチュー」 のルーなど、のり状になる料理
  - ●ジャムなど泡立つ料理
  - ●食材をポリ袋などに入れて炊飯器で加熱する料理
- ●青菜、トマトなど薄皮状のものが浮きやすい野菜、 具材を入れた料理や、クッキングシート、アルミ箔、 ラップを使った料理はしない



●圧力炊飯中(<u>圧力</u>の表示点灯時)はふた を開けない

圧力がかかっているため無理に開けるのは 危険です。



- ●炊飯中にふたをやむを得ず開けるときは 「切」ボタンを押して炊飯を中止し、点滅 している匠力の表示が消えてから(約30 秒後)、ふたを開ける
  - ・圧力が抜けて蒸気口から蒸気が勢いよく 出ますので注意してください。
  - ・炊飯を続ける場合は、お米·炊きかたの選択 を確認し、「炊飯(再加熱)」ボタンを押して ください。炊飯を中止した状態によっては うまく炊き上がらないことがあります。

